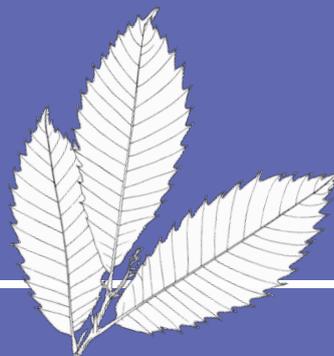


Châtaignier



Originaire du pourtour méditerranéen, le châtaignier (*Castanea Sativa*) représente la seconde essence forestière feuillue de Nouvelle-Aquitaine (en surface). Il constitue une essence emblématique du Limousin, mais aussi du Périgord, des piémonts pyrénéens et du Poitou-Charentes. De longue date, les populations rurales l'ont apprécié pour sa **polyvalence** : alimentaire (châtaigneraie à fruits), agricole (panage), usage de son bois, de cueillette (champignons) et de valeur nutritionnelle dans les territoires de chasse. Spontané et volontiers colonisateur de nouvelles surfaces, c'est néanmoins un **arbre fragile du point de vue sanitaire**.

Intérêt forestier

Sur les stations les plus favorables, sa production dépasse 10 m³/ha/an notamment dans le jeune âge. **Traditionnellement traité en taillis et coupé jeune**, il répondait alors à de nombreuses utilisations de la catégorie « petits bois » : feuillards, échalas, tuteurs, ganivelles, piquets. Ces marchés locaux existent toujours, ils alimentent une filière spécifique. On leur connaît un dynamisme dans la France entière ainsi qu'à l'export.

Son aptitude à se régénérer vigoureusement par rejets de souche explique en partie, l'attachement traditionnel à son maintien longtemps exprimé par les différents les acteurs de la « forêt paysanne ».

Parallèlement, depuis une trentaine d'années, de nouvelles pratiques sylvicoles orientent les meilleurs peuplements vers une production plus importante de **bois de sciage** : palette, parquet, charpente, plot, merrain... possible lorsque la coupe intervient vers 40 ou 50 ans.

Stations favorables

Son optimum concerne des **sols acides** (sans excès). Habituellement tolérant vis-à-vis des stations sèches en années normales, on sait maintenant qu'une **rupture de l'alimentation en eau du sol peut lui être fatale** lors d'étés particulièrement chauds et secs.

Plus globalement en Limousin, on estime par expérience que 30 à 40 % des surfaces où il est spontané correspondent à des stations forestières qui lui sont favorables. Sur les sols les moins propices à son bon développement, la transformation ou le mélange constituent des orientations adaptées.

Par ailleurs, avant de décider du maintien du châtaignier en tant qu'essence principale, deux autres paramètres sont à **observer** : **l'âge de l'ensouchement et l'état sanitaire global des tiges** (présence de la maladie de l'encre, de champignons pathogènes, fréquence des chancres).



1- Feuilles et fruits de châtaignier

très secs						
secs		tolérance				
mésophiles	optimum					
frais						
assez humides						
humides						
inondés en permanence						
↑ humidité						
MILIEUX acidité →	très acides	acides	assez acides	faiblement acides	neutres	calcaires

Ecogramme du châtaignier

Source : Flore forestière française, tome 1, 2^e édition, CNPF-IDF 2018 (page 519)



2- Taillis de châtaignier

Gestion forestière

Le régime du **taillis simple**, qui lui est appliqué traditionnellement en Limousin, consistait en une coupe rase tous les 12 à 15 ans. Cependant, cette pratique répétée de coupes rapprochées d'un même ensouchement conduit à l'**épuisement du sol et des souches**. Il faut alors envisager le renouvellement de l'ensouchement.

L'augmentation de la demande en bois d'œuvre feuillu de qualité incite aujourd'hui les propriétaires à appliquer une sylviculture dynamique dès le jeune âge avec une première intervention vers 8 à 12 ans suivie d'éclaircies. Ainsi, **après 40 à 50 ans, le sylviculteur peut récolter du bois d'œuvre**. Cela ne concerne toutefois que les meilleurs peuplements sur les meilleures stations.



3- Régénération de châtaignier

Pour en savoir plus :

- ▶ Guide simplifié des stations forestières de la Châtaigneraie limousine : https://nouvelle-aquitaine.cnpf.fr/sites/nouvelle-aquitaine/files/2023-08/GS_chataigneraie-limousine-1_compressed.pdf
- ▶ Présentation simplifiée des itinéraires sylvicoles des taillis de châtaignier : https://www.cnpf.fr/sites/socle/files/cnpf-old/chataignier_compressed.pdf

Plusieurs écueils contrarient aussi la sylviculture du châtaignier :

- ▶ La surdensité de cervidés : les **abrouissements** les plus sévères compromettent la repousse du taillis. Les **écorçages** (cerfs et biches) pendant les 30 premières années peuvent être catastrophiques. Ces dégâts, lorsqu'ils deviennent importants, doivent motiver une action curative de diminution des cheptels.
- ▶ Les **problèmes sanitaires** inhérents au châtaignier sont assez nombreux et doivent faire l'objet d'une surveillance accrue : les nécroses cambiales dues à la propagation du **chancre** du châtaignier dans le jeune âge et les symptômes de **l'encre** entraînant des dépérissements d'abord partiels puis complets des houppiers dans les peuplements plus âgés.
- ▶ La **roulure** : bien que d'origine multifactorielle, les anomalies de cernes disjoints qui la caractérisent s'observent d'autant plus fréquemment que les bois n'ont pas eu de croissance régulière. A diamètre égal, les plus jeunes bois en sont plus fréquemment exempts.

Usages du bois et autres utilisations

Le bois de châtaignier est très prisé; il dispose d'une **large palette de débouchés traditionnels en bois ronds** (tuteurs, piquets...) complétée d'un **vaste choix de finitions** : bruts, écorcés, pointés, fendus (marquants, feuillards, ganivelles...) et de différents stades d'assemblage (barrières, portillons). En bois d'œuvre, il est très apprécié et complète ainsi les marchés du chêne. Il présente **peu d'aubier**, son **bois mi-dur** se sèche bien et bénéficie d'une **bonne durabilité naturelle**. Ses meilleures qualités sont valorisées en tranchage, merrain, menuiserie et les qualités intermédiaires en parquet. Une partie alimente aussi les marchés des bois d'industrie du papier, du panneau et du bois énergie (chaufferie) sous la forme de bois déchiqueté. Pendant longtemps, le marché du bois de feu a exclu le châtaignier en raison de sa **combustion générant des escarbilles**. Les foyers fermés permettent maintenant de l'utiliser, d'autant que son pouvoir calorifique une fois sec est intéressant.



4- Piquets de châtaignier



5- Grume de châtaignier

